ÎN LOC DE O PREFAȚĂ

Dragi cititori!

Iată o altă carte din seria populară „Gătit în fotografii”, care este rezultatul muncii comune a tipografilor tipografiei Ulyanovsk și a celebrului maestru al fotografiei din Azerbaidjan, Huseyn Huseynzade, care vă este bine cunoscut din partea sa. lucrări anterioare.

În ea veți găsi o varietate de rețete - și cele care sunt concepute pentru tinerele gospodine abia care fac primii pași în domeniul culinar, rețete de complexitate medie, precum și metode de preparare a mâncărurilor care necesită o anumită pricepere și dexteritate.

Oricine vrea să învețe cum să coace delicios și rapid trebuie să aibă cel puțin o idee despre proprietățile specifice ale ingredientelor principale ale unui aluat bun. De aceea am dori acum să vă reamintim secretele de bază ale coacerii bune. Deci, în toate rețetele noastre ne referim la făină de grâu de gradul I. Cel mai bine este să folosiți untul ca grăsime; în cazuri extreme, margarină bună. În plus, la copt se mai folosesc ouăle, mereu proaspete, și zahărul măcinat fin. Bucătarii începători ar trebui să țină cont de faptul că zahărul trebuie adăugat în aluat strict conform normei, doar în acest caz va deveni sfărâmicios. Dacă în aluat există un exces de zahăr, produsele de copt, dimpotrivă, devin grele și dense. Și în sfârșit, drojdie. Recent, alături de drojdia în forma sa tradițională, gospodinele au folosit pe scară largă drojdia pentru aluat instant sau drojdie uscată, cunoscută și sub numele de praf de copt. Utilizarea acestor produse este destul de acceptabilă, ținând cont de proporțiile indicate în rețetele noastre.

Cartea conține multe rețete pentru diverse dulciuri, de la celebra halva orientală până la mai multe tipuri de sorbeturi.

Sperăm că „Sweet Fantasy” nostru vă va ajuta să vă diversificați meniul zilnic și să vă transforme masa de sărbători într-un adevărat basm.

Poftă bună!

PAȘTI MARI ÎN FORME

Pentru aluat: 3 căni de făină de grâu, 3-6 linguri de zahăr granulat, 3-6 linguri de unt sau margarină, 1-6 ouă, 15 g de drojdie, DIN-O linguriță de sare, DIN-un pahar cu lapte sau apă .

1-2 cani de stafide sau fructe confiate în aluat, fudge făcut din 4 linguri de zahăr granulat și 3 linguri de apă, 1/2 cană de marmeladă, 1 cană de migdale prăjite mărunțite.

Pentru crema: 50 g unt, 2 linguri lapte condensat.

La sfarsitul framantarii se adauga in aluat stafide spalate sau fructe confiate tocate marunt.

Ungeți interiorul tigaii cu unt, stropiți cu făină sau pesmet sau nuci tocate mărunt.

Pregătiți un aluat moale; umpleți forma nu mai mult de 1/2 din volumul său. Lasam aluatul sa creasca la aproximativ 3/4 din volumul tavii si coacem aproximativ 40 de minute la 200-210 oC.

Nu agitați tava la sfârșitul fermentației sau când o introduceți la cuptor, deoarece aluatul se poate așeza.

Determinați gradul de pregătire al prăjiturii folosind un băț.

După ce s-a răcit, glazurați blatul tortului cu fondant, părțile laterale cu marmeladă fierbinte de caise și stropiți cu migdale prăjite.

Dacă nu există forme speciale pentru prăjiturile de Paște, puteți folosi tigăi. Pentru a face tortul înalt, trebuie să introduceți în tavă un cilindru format dintr-o fâșie largă de hârtie. Aluatul Kulichny poate fi copt și sub formă de pâini într-o tigaie sau foaie de copt.

≡≡≡≡≡≡ΩSS5O≡≡ΩΩΩ≡≡≡3OΩSS≡SSi≡i

5

GIGERBREAKERS GLAZATI CU Drojdie

Pentru aluat: 1 cană făină, 100 g drojdie comprimată, 3/4 cană apă.

Pentru aluat: 2 cani de faina, 1/2 cana de miere, 100 g margarina, 1 lingurita de condimente.

Pentru sirop: 1/2 cană zahăr granulat și 1/3 cană apă.

Dizolvați drojdia în apă caldă și frământați aluatul. Se pune tava cu aluatul la loc cald (30-35 °C). După 2 ore, adăugați toate ingredientele în aluat și frământați într-un aluat tare.

Formați aluatul în bile sau rulați-l într-un strat și tăiați tot felul de forme cu crestături sau cu un cuțit. Așezați-le pe o tavă de copt unsă ușor și lăsați-le într-un loc cald să fermenteze 20-30 de minute. Se coace apoi 8-10 minute la 210-220 oC.

Puneți turta dulce într-o tigaie, turnați sirop de zahăr, acoperiți tigaia cu un capac și agitați astfel încât turta dulce să fie acoperită pe toate părțile cu sirop.

SiiS J≡ 5® i≡iSS≡<SS≡ iS<SS≡ iй Ш. ®iйiй<й íSSí S≡'i≡S≡

6

eu

PLAINTA DUBLU STRAT CU MERE SI ZMEURA

Pentru aluat: 3 cani de faina de grau, 1 7/2 linguri de zahar granulat, 3 linguri de margarina sau ulei vegetal, 314 oua, 15 g drojdie, 1/3 lingurita sare, 3/4 cana apa sau lapte, 300 g mere proaspete, 300 g căpșuni sau zmeură, 1 pahar de zahăr granulat pentru mere și fructe de pădure, 1 ou pentru uns.

Întindeți 2/3 din aluat și puneți-l pe o tigaie sau o foaie de copt unsă. Puneți bucățile tăiate pe strat

felii subțiri de mere, stropiți-le cu zahăr. Din restul de aluat, întindeți un al doilea strat mai subțire și un flagel de 15 mm grosime. Așezați al doilea strat pe mere și prindeți marginile straturilor.

Ungeți plăcinta cu ou, înțepați-o cu vârful unui cuțit în mai multe locuri și puneți o șuviță de aluat pe plăcintă ca o chenar. După ce s-a lipit timp de 20-30 de minute, se coace 25-30 de minute la o temperatură de 200-220 °C.

Puneți zmeura sau căpșunile pe plăcinta răcită și stropiți cu zahăr.

7

COOKIES MACOON

Pentru aluat: 100 g migdale, 200 g faina, un praf de sare, 100 g zahar pudra, 125 g margarina, 2 galbenusuri, un strop de ulei de migdale amare.

Peste migdale se toarna apa clocotita si se lasa cateva minute, apoi se pune intr-o sita si se clateste cu apa rece, apoi se curata de coaja, se usuca si se macina intr-o moara speciala. Se amestecă într-un castron făina cu migdale, zahărul pudră și sarea, se adaugă margarina, gălbenușurile, care sunt preamestecate cu ulei de migdale și se frământă într-un aluat neted. Formați o minge, înfășurați-o în folie și puneți-o într-un loc răcoros timp de 30 de minute. Împărțiți aluatul în mai multe porții, întindeți-le pe rând pe o placă ușor făinată și tăiați fursecurile. Întindeți aluatul cât mai subțire.

Se aseaza fursecurile pe o foaie acoperita cu hartie si se coace in cuptorul preincalzit pentru 10-12 minute la 200 oC. Răciți prăjiturile coapte pe un grătar. Este mai bine să păstrați fursecurile într-o tavă, astfel își păstrează prospețimea mai mult timp.

(Aluatul preparat din această cantitate de produse este suficient pentru a coace 60 de fursecuri.

Pentru a adăuga un plus de aromă aluatului, puteți adăuga coaja de lămâie sau portocală).

8

TORTA CACAO

Pentru aluat: 150 g margarină, 300 g zahăr granulat, 4 ouă, 3 cuișoare zdrobite, 1 praf nucșoară zdrobită, 1 praf sare, 1 linguriță H2 scorțișoară, 1 linguriță coajă de lămâie rasă, 50 g cacao pudră, 375 g făină /2 linguriță de sifon, 1/4 litru de lapte.

Bateți margarina, zahărul granulat și gălbenușul până se formează spumă, adăugați condimentele și pudra de cacao, amestecați continuu

wai. Apoi adăugați treptat alternativ amestecul de făină și sifon. La final, amestecați albușurile spumă bătute tare. Coacem intr-o tava unsa cu unt la foc mediu aproximativ 60 de minute. Acoperiți cu glazură de ciocolată sau zahăr, dacă doriți.

10

SURRTĂ

Pentru aluat: 350 g margarină, 150 g zahăr, un praf de sare, 1 plic de zahăr vanilat, 500 g făină, 1 gălbenuș, 5 linguri de zahăr granulat.

Bateți margarina cu zahărul, sarea și zahărul vanilat într-o spumă, adăugați făină și frământați într-un aluat neted. Formați aluatul în cârnați cu grosimea de 4 cm, înfășurați-i în folie și puneți la loc răcoros timp de 30 de minute.

Tăiați cârnații în cercuri de 4 mm grosime și puneți-i pe o foaie unsă

si coacem in cuptorul preincalzit 10-15 minute la 200°C. După aceea, răciți puțin prăjiturile.

Ungeți fursecurile pe ambele părți cu gălbenuș bătut, apoi rulați în zahăr granulat, apoi răciți complet pe un grătar. Este mai bine să păstrați fursecurile într-o cutie de tablă, astfel își păstrează mai bine prospețimea.

(Aluatul făcut din această cantitate de ingrediente este suficient pentru a coace 60 de fursecuri).

zhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhz hzhzhzhzhzhzhzh

LTd U1Txi IxTxI UTTj LTd U1TiJ lTj uTd ɪɔrɪɪ <Td u1t*j u1tγj lTu uTΓu LTd uITu LTd lTj uhrj LTd LTd ι∑IΓj ι∑IΓj u1tγj uLTd iLTd iLTd iLTd iLTd Td UTfii

unsprezece

Prăjitură „Heringbones umflate”

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau, 1 pahar taiat cu apa, 114 lingurite de sare, 8 picaturi de acid citric, 200-300 g de unt sau margarina (unt) pentru un strat, 2 lingurite de faina in unt pentru un strat.

1 lingura zahar granulat pentru stropire, 1 galbenus pentru uns.

Întindeți aluatul finit într-un strat de 7-8 mm grosime, tăiat în prăjituri în formă de pană. Tăiați marginile prăjiturii cu un cuțit sub formă de ramuri pubescente de pomi de Crăciun și extindeți puțin tortul în lungime. Puneți prăjiturile pe o tavă de copt stropită cu apă, faceți o tăietură ușoară în mijlocul fiecăreia dintre ele, ungeți zonele tăiate cu gălbenuș, stropiți cu zahăr și coaceți 20-25 de minute la temperatura de 220-240 oC.

Plăcintă cu gem

dulce

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau, 2-4 linguri de zahar granulat. 2-4 linguri de unt sau margarină, 1-4 ouă, 10 g drojdie, 4 lingurițe de sare, 114 căni de lapte sau apă. 1 cană gem, 1 ou pentru uns.

Se intinde 3/4 din aluatul preparat intr-un strat de 10-15 mm grosime si se aseaza pe o tava unsa cu unt. Puneți o șuviță de aluat de-a lungul marginilor stratului sub formă de bordură și puneți pe strat un strat uniform de dulceață. Întindeți flagele (fâșii) subțiri din restul aluatului și așezați-le sub formă de zăbrele pe plăcintă, fixând capetele flagelului în lateral. Ungeți suprafața cu ou. Dupa ce a dat la fermentat 30-40 de minute, coacem prajitura 25 de minute la o temperatura de 210-220 °C.

ECLARE DE CAPSUNI

Pentru baza: 60 g margarina, un praf de sare, 1 pachet zahar vanilat, 125 g faina, 4 oua.

Pentru umplutura: 4 felii de gelatina alba, 500 g capsuni, 3 linguri zahar granulat, 400 g frisca, 1 plic zahar vanilat, 1 lingura zahar pudra (pentru stropire).

Se fierbe apa (1/4 l) cu adaos de margarina, sare si zahar vanilat, se adauga toata faina si, amestecand, se fierbe pana se ingroasa aluatul si incepe sa ramana in urma fundului. Luați tigaia de pe foc și amestecați un ou în aluat, apoi răciți-l puțin și amestecați ouăle rămase unul câte unul.

Transferați aluatul într-o seringă cu un tub mare în formă de stea și lăsați-l pe o tavă de copt acoperită cu hârtie sub formă de fâșii (10 bucăți) de aproximativ 10 cm lungime.Coaceți eclerele la cuptor la 225 oC timp de 30 de minute. Tăiați imediat eclerele coapte pe lungime în două jumătăți cu foarfecele și răciți.

Înmuiați gelatina în apă rece. Clătiți căpșunile. Tăiați 12-15 fructe de pădure în felii, restul le frecați printr-o sită și amestecați cu zahăr. Se dizolvă gelatina la foc mic și se amestecă în piureul de fructe de pădure, se pune la frigider.

Bateți smântâna cu zahărul vanilat. De îndată ce amestecul de fructe de pădure se îngroașă ușor, combinați-l cu frișcă. Umpleți jumătățile de jos ale eclerelor cu cremă de fructe de pădure, puneți felii de căpșuni pe cremă și acoperiți-le cu jumătățile superioare, presarați deasupra zahăr pudră sau acoperiți cu fondant.

LxTTxJ LxTxJ LxTTxJ LxTxJ LxTxJ LxTTxJ LxTxJ LxTxJ LxTTxJ LxTTxJ LxTTxJ LxTTxJ LxTTxJ LxTxJ IxTTxJ IxTTxJ IxTTxJ IxTTxJ LxTTxJ IxTTxJ LxTTxLx ITTx LxTTx Ix Ix TTxJ LxTxJ LxTxJ IxTTxJ IxTTxJ IxTTxJ IxTTxJ

15

TORTI ECLAIR CU FANDANT DE CIOCOLATA

Pentru bază: 1 cană făină, 80 g unt, 6 ouă, 1/4 linguriță sare, 2/3 cană apă.

Pentru crema: 1 pahar de lapte, 4 linguri de zahar granulat, 1 lingurita de amidon, 3 oua.

Pentru fudge: 8 linguri zahăr granulat, 6 linguri apă 50 g ciocolată.

Se toarnă apă într-o cratiță, se adaugă sare și unt, se aduce la fierbere și se adaugă treptat făina. La foc mic, amestecați amestecul până la omogenizare, încălzind timp de 2 minute. Se răcește și se adaugă ouăle. Puneți aluatul finit sub formă de bețișoare lungi pe o tavă de copt.

Se coace 30-40 de minute la o temperatura de 180-200 oC.

Intepai produsele de patiserie si umplem cu crema preparata in felul urmator. Într-o cratiță se pune zahărul, amidonul și ouăle, după ce am amestecat, se adaugă laptele, se pune pe aragaz și, amestecând, se încălzește aproape până la fierbere. Se ia de pe foc și se răcește.

Glazurați eclerele finite cu fondant preparat în felul următor: Turnați apă fierbinte peste zahăr granulat și fierbeți până se îngroașă. Tăiați ciocolata în cuburi și adăugați-o în fudge în timp ce se încălzește.

síkííssííSíssíSíísíssíísíssísííssíSííSSísííSíSSííSíSíssísísís>:

16

TORTA ECLAIR CU FONDANT DE VANILIE

Pentru bază: 1 cană făină, 80 g unt, 6 ouă. 1/4 lingurita sare. 2/3 cană de apă.

Pentru crema: 150 g unt, 6 linguri lapte condensat.

Pentru fudge: 8 linguri de zahăr granulat, 3-4 g de zahăr vanilat sau 2-3 picături de esență de vanilie.

Se toarnă apă într-o cratiță, se adaugă sare și unt, se aduce la fierbere și se adaugă treptat făina în amestecul care fierbe. Amestecați amestecul la foc mic până nu dispare bulgări de făină, apoi încălziți timp de 1-2 minute. Oh

te intelegi si adauga ouale. Puneți aluatul pregătit sub formă de bețișoare lungi pe o tavă de copt. Se coace 30-40 de minute la o temperatura de 180-200 oC.

Înțepăți bucățile coapte și umpleți cu smântână. (Se bate untul până se obține o masă albă pufoasă, elastică. Fără a opri bătutul, se toarnă lapte condensat în unt).

Glazura prajiturile terminate cu fondant. Pentru a face acest lucru, turnați zahăr granulat cu apă fierbinte și gătiți până se îngroașă. După aceasta, adăugați esența de vanilie.

2 „Dulce fantezie>

17

MUTAKI SHEMAKHINSK1LE

Pentru aluat: 550 g faina premium, 2,5 oua. 2 linguri de unt, 1 cană de smântână, 1 cană de zahăr pudră, Ì5 g drojdie.

Pentru umplutură: 0,5 căni gem, 0,5 căni zahăr.

Se dizolvă drojdia în smântână caldă, se adaugă oul, zahărul pudră, sarea și untul topit. Se amestecă totul, se adaugă făina și se frământă aluatul. Țineți aluatul finit cald timp de 1-1,5 ore pentru a crește.

Fierbeți dulceața de caise cu zahăr granulat până se îngroașă.

Se intinde aluatul in prajituri plate de 4-5 mm grosime, se unge cu ulei pe ambele parti, se taie triunghiuri, se adauga dulceata fiarta si se ruleaza in tuburi, incepand de la baza triunghiului.

Se coace 10-15 minute la o temperatura de 180-200 °C.

K⅛K⅛sS⅞⅛S⅛K¾⅛S⅛iS⅞ii⅛iS¾ii⅛

SHIRIN-CHUREK

Pentru aluat: 565 g făină premium, 280 g zahăr granulat, 128 g unt, 1 ou, 100 ml lapte, 8 g sifon, 0,25 g vanilină.

Se bate untul moale cu zaharul granulat, se adauga oul batut si laptele, sifonul, vanilina, faina si se framanta aluatul. Se întinde până la o grosime de aproximativ 10-15 mm, se unge cu gălbenuș, se aplică un model cu o furculiță și se coace 18-20 de minute la o temperatură de 200-220 °C.

^SSS>iSiSSiSiSi JSSiSiiSSi Si Si Si SiSiSiiSSiiS <SSi Si Si Si SsSi

2*

19

HALVA ISPAHAN

Pentru bază: 1 litru de suc din syamen (boabe de grâu încolțit), 3 kg de făină, 3 căni de unt topit, 300 g de miez de nucă, 6 căni de doshab (suc de struguri fiert), 1 g de cuișoare măcinate, piper , scorțișoară, anason, fenicul, 100 g miez de migdale.

Pentru a pregăti sămânța, înmuiați 2-3 kg de boabe de grâu în apă până când se umflă complet. Apoi puneți-l în căzi de lemn și udați-l zilnic cu apă caldă. Nu lăsați boabele încolțite să devină verzi; zdrobiți-le într-un castron de lemn. Se strecoară sucul și se lasă să se stabilească. Sucul ar trebui să fie alb.

Luați făină de grâu, amestecați cu suc. Puneți aluatul rezultat într-un ceaun cu unt și gătiți, amestecând continuu cu un sucitor de lemn. Spre sfârșitul gătitului, adăugați nuca zdrobită, condimentele și doshab, amestecați bine. Formați bile din halva pregătită. Așezați un miez de migdale în mijlocul fiecărei bile.

⅛π

btГ*j

Iй íS

Œ

$

<s

Pentru bază: 700 g grâu prăjit, 300 g porumb prăjit, sirop de zahăr.

Treceți grâul și porumbul printr-o moară și amestecați.

Adaugam siropul de zahar racit, pregatim aluatul si, formand cercuri, servim. În loc de sirop, puteți folosi doshab (bekmes).

Puteți adăuga apă de trandafiri sau ulei de trandafiri la sirop.

21

TYKHMA KUBINSKAYA

Pentru aluat: 0,5 kg făină premium, 180 g unt, 0,5 căni smântână, 2 ouă, 10 g drojdie, șofran, sare.

Pentru umplutură: 0,5 căni de făină premium, 60 g de unt, 1/4 de cană de zahăr granulat (sau 7 bulgări de zahăr), cardamom, nucșoară după gust.

Adaugati in crema apa, drojdia diluata in apa calduta, ou, sarea si untul moale si amestecati. Cu amestecare constantă, se adaugă făină, se frământă aluatul până la omogenizare și se lasă să se coacă 40 de minute la o temperatură de 30-35 ° C.

Pregătirea umpluturii. Bateți untul, zahărul granulat și infuzia de șofran și adăugați făina. Umplutura iese sfărâmicioasă.

Când aluatul a crescut, întindeți-l în prăjituri plate de 1,5-2 mm grosime și întindeți o parte din umplutură pe toată suprafața prăjiturii plate. După aceasta, întindeți piesa de prelucrat sub formă de sul, tăiați-o în bucăți de 100 de grame. Răsuciți fiecare bucată, faceți o adâncitură în mijloc, puneți 30-40 g de umplutură, legați marginile și închideți. Întoarceți piesa de prelucrat cu fața în jos și întindeți-o în prăjituri plate cu un diametru de 9-10 cm, aplicați modele de cerc deasupra. Se aseaza pe o tava unsa cu unt si se lasa 20-25 de minute. Apoi ungeți blatul cu gălbenuș și șofran și coaceți 35-40 de minute la 160-180°C.

dulce

fyShMVZZVI

23

KURABBE BAKU

Pentru aluat: 590 g faina premium. 350 g unt, 155 g zahăr pudră, 35 g proteine, 30 g piure de mere sau caise, 30 g zahăr, infuzie de șofran.

Se macină untul cu zahăr granulat sau zahăr pudră, se adaugă albușurile și făina cernută. Amesteca totul. Puneti aluatul intr-o punga de patiserie si asezati-l pe o foaie uscata de patiserie (sau tava de copt) cu o depresiune in mijloc.

Se coace la cuptor 10 minute la 250 oC. După coacere, piure de fructe amestecat cu zahăr în depresiuni.

La servire se presară cu zahăr pudră.

24

Zy nr. II

II f

eu

II II

KURABYE NATIONAL (OAMENI)

Pentru aluat: 600 g faina de grau premium, 350 g unt, 30 g zahar granulat, 150 g zahar pudra, 35 g proteine

Bateți untul și zahărul pudră până se omogenizează. Se adauga apoi albusurile, faina si se bate in continuare pana cand aluatul are o consistenta omogena.

Puneți aluatul finit într-o pungă de patiserie și treceți pe foi de patiserie uscate (sau foi de copt).

Se coace la cuptor pentru 10 minute la o temperatura de 250-270 oC.

Yiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii iiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii

25

SHEKER-CHUREK

Pentru aluat: 530 g făină de grâu premium, 260 g unt topit, 300 g zahăr pudră, 1 ou, 3 g vanilină.

Bateți untul topit cu zahărul pudră timp de 25-30 de minute, în timp ce adăugați treptat proteina. Adăugați vanilina, făina cernută și, frecând bine, frământați într-un aluat tare. Formați aluatul în bile de aproximativ 60-75 g, așezați-le pe foi de fier tapetate cu pergament,

ungeți cu gălbenuș deasupra și coaceți la cuptor pentru 25-30 de minute la temperatura de 175-180 "C.

După ce s-a răcit, presară sheker churek-ul cu zahăr pudră.

dulce

CbOfWMfâtoSL·

Puff cookie-uri „ROPE”

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau,

1 pahar de apă, 1/4 linguriță de sare, 8 picături de acid citric, 200-300 g de unt sau margarină (unt) pentru un strat,

2 lingurițe de făină în unt pentru un strat, 1 cană de zahăr granulat.

Stropiți masa cu zahăr granulat, întindeți aluatul pe ea într-un strat de 5-8 mm grosime.

La rulare se presara aluatul cu zahar granulat.

Tăiați stratul cu un cuțit în batoane lungi de 15-20 cm, răsuciți fiecare separat ca o frânghie, puneți pe o tavă umezită cu apă și coaceți 10-15 minute la temperatura de 220-240 oC.

BAKULA BAKU

Pentru aluat: 350 g faina premium, 130 g ghee, 1/3 ou, 220 g miez de nuca, 220 g zahar granulat, 80 g miere, galbenus pentru uns, 3 g drojdie, 0,5 lingurita cardamom.

Se amestecă bine 300 g de unt topit, ou și 1/4 cană de apă, se adaugă drojdia diluată. In timp ce amestecam continuu adaugam faina si framantam in continuare 15 minute. Se lasă aluatul la maturat 1-1,5 ore la o temperatură de 30 °C.

Sâmburele de nuci se zdrobesc, se adaugă zahăr, cardamomul măcinat și se amestecă.

Întindeți șase straturi de aluat până la o grosime de 1,5 mm. Se aseaza primul strat pe o tava de copt unsa cu ulei vegetal, se toarna uniform umplutura, se aseaza al doilea strat deasupra, apoi umplutura etc. Unge baklava taiata cu galbenus si taiata in forma de romb, coace la 180-200°C. .

Dupa 10-12 minute se toarna baklava cu ulei si se da la cuptor inca 25-30 de minute. Se toarnă mierea peste baklava finită și se răcește la temperatura camerei.

Dulce

(rampă)

29

Pentru aluat: 450 g nuci, 10 oua, 2 linguri de zahar granulat, 112 cani de biscuiti.

Pentru cremă: 112 litri de smântână bogată în grăsimi. 1 cană de zahăr.

Se macină ouăle cu zahăr până se alb, se prepară nucile separat, pentru care se prăjesc 400 g nuci, se curăță și se trec printr-o mașină de tocat carne. Amestecați aluatul de nuci rezultat cu ouăle și zahărul și macinați totul împreună timp de 10-20 de minute. Apoi de la primit

aluat se coace 2 prajituri intr-o tava unsa in prealabil si presarata cu pesmet maruntit.

Separat preparați amestecul cremos. Pentru a face acest lucru, turnați 1/2 litru de smântână într-o cratiță obișnuită, adăugați un pahar de zahăr și gătiți, amestecând, până se îngroașă (culoarea masei trebuie să fie maro deschis). Ungeți prăjiturile cu amestecul răcit.

Decorați tortul cu amestec de nuci întregi și smântână.

treizeci

Pentru pandișpan: 5 linguri de făină. 6 ouă. 6 linguri de zahăr granulat.

Pentru crema: 100 g unt, 1 1/2 lingurita arahide prajite macinate fin, 1 lingurita cacao, 3/4 cana zahar pudra.

Sirop de coniac: 2 linguri de zahăr granulat, 3 linguri de apă, 2 linguri de coniac

Crema: 300 g unt, 250 g lapte condensat, colorant alimentar.

Pentru a pregăti pandișpanul (încălzit), puneți tava cu ouă și zahăr granulat într-o baie de apă și încălziți conținutul la 40-

50 oC (se bate continuu amestecul). După aceasta, se răcește amestecul la 18-20 oC și se adaugă făina, se amestecă până se omogenizează. Turnați aluatul de biscuiți într-o tavă care a fost unsă și înfăinată ușor și coaceți. Tăiați pandișpanul finit în trei straturi, înmuiați-le în sirop aromat (aduceți zahărul și apa la fiert, răciți, adăugați coniac) și ungeți cu smântână preparată astfel.

Adăugați nuci, un amestec de zahăr pudră și cacao la untul bătut, amestecați bine. Ungeți părțile laterale ale tortului cu smântână și stropiți gros cu arahide prăjite și tocate mărunt. Stropiți și partea de sus a tortului cu alune.

31

Tort "APSHERON"

Pentru aluat: 1/2 cană făină premium, 5 ouă, 3,4 căni zahăr granulat, 0,5 g vanilină, 200 g migdale.

Pentru crema: 2 linguri de pudra de cacao, 200 g de unt, 8 linguri de lapte condensat, 0,05 g de coniac.

Bate albusurile cu zaharul granulat. Se prăjesc migdalele, se curăță, se toacă și se amestecă cu făina cernută în prealabil. Adauga amestecul la albusurile batute spuma si amesteca pana se omogenizeaza. Faceți 3 prăjituri și coaceți într-o formă convenabilă pentru dvs.

Bateți untul stors cu laptele condensat, adăugați coniac și vanilina.

Dupa ce s-au racit lipim prajiturile cu crema. Se presară marginile tortului cu migdale. Aplicați dungi de ciocolată pe tort. Plantați flori și tăiați marginile cu un chenar.

dulce

<pQM/>MV3to9u

<≡E ÏS ÏS S≡S≡⅛S≡i

ROLA

CU NUCI SI MIERE

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau, 1/2 cana de zahar granulat, 50-100 g de unt sau margarina, 1 ou, 4 linguri de smantana groasa, 1/4 lingurita de sare, 1/4 lingurita de sifon .

Pentru umplere: ! cana miez de nuca, 1¡2 cani de zahar granulat, 2 linguri de miere, 1/8 lingurita de scortisoara macinata, 1 ou pentru uns.

Întindeți aluatul finit într-un strat de 20x25 cm.O margine a stratului trebuie să fie puțin mai subțire decât cealaltă.

Ungeți marginea groasă a stratului cu ou, iar marginea subțire cu miere, stropiți cu nuci zdrobite și zahăr.

De pe marginea subțire, începeți să rulați stratul într-o rolă, apoi puneți-l pe o foaie de copt unsă, ungeți rulada cu ou și faceți 5-6 înțepături în aluat cu un băț pentru a elibera aburul. Se coace 30-40 de minute la o temperatura de 180-200 oC.

dulce

cfja⅛ħ⅛Q/3to9v J

Tort „IDEAL”

Pentru aluat: 314 cani de faina, 1 cana de migdale decojite, 3/4 cana de zahar granulat, ¡2 albusuri de ou.

Pentru crema: 200 g unt, 8 linguri lapte condensat. 1 lingură pudră de cacao sau 50 g ciocolată.

Migdale decojite, ușor prăjite cu jumătate din zahăr, se trec prin mașina de tocat carne de 3-4 ori. Se amestecă migdalele măcinate cu făina. Bate bine albusul

Acelea, se adauga restul de zahar la finalul baterii si se amesteca cu migdale si faina.

Pe uns și înfăinat ™ j <уц*i

Pe o foaie de copt se aseaza cinci prajituri J*> 2-3 mm grosime din aluat, se coace 8-10 minute la temperatura de 150-160 oC, dupa care se scot prajiturile cu un cutit larg si se usuca 6 -8 ore la temperatura de 35-40 oC. Tăiați apoi marginile tuturor prăjiturii L1!", lipiți cu smântână. Stropiți blatul cu zahăr pudră sau decorați cu smântână.

Tort cu crema-nuci

<й ій Ій Ій Ій Ій Ій Ій Ій ій

Pentru aluat: 200 g faina de grau, 20 proteine, 20 g zahar, 1 cana nuci prajite.

Pentru cremă: 200 g zahăr, 3 căni lapte condensat, 250 g unt, 0,2 linguriță pudră de vanilie, 1 linguriță coniac, 0,5 linguriță cacao pudră.

Pregătiți aluat de nuci umflat. Puneți albusurile într-un bol de sticlă și puneți-le într-un loc cald și întunecat timp de o zi. După ce apare spuma, bateți până obțineți o masă spumoasă stabilă, în care nu

Incetand sa bateti, adaugati zaharul amestecat cu faina si nucile. Se amestecă totul până se formează o masă omogenă.

Imediat după frământare, coaceți prăjiturile. Apoi se răcește, se taie după formă și se combină cu smântână.

Pregătirea cremei. Se macină untul, se adaugă zahăr, praful de vanilie, laptele condensat și coniac cu cacao. Bate totul până devine pufos.

Se presară suprafața și părțile laterale cu nuci, se decorează blatul cu un model.

3*

TORT "intim"

Pentru aluat: 5 linguri faina, 6 oua, 6 linguri zahar.

Pentru crema: 200 g unt, 1 pahar de lapte, 1 pahar de zahar granulat, 2 linguri de faina.

Pentru bezea: 2 albusuri, 1 cana zahar granulat.

Pentru înmuiere: 1 lămâie, 1/2 cană apă, 3 linguri zahăr.

Pregătiți aluatul de biscuiți. Inainte de coacere, unge tava cu unt.

Se coace 15-20 de minute, se raceste si se taie in trei scones. Înmuiați fiecare prăjitură cu sirop, combinați cu smântână, acoperiți suprafața cu aceeași cremă și acoperiți cu bezea coptă. Umpleți golurile rămase după așezarea bezei cu smântână.

Pregătirea impregnării. Stoarceți sucul unei lămâi, amestecați cu zahăr și apă.

Pe langa produsele de mai sus, adauga in crema coaja de lamaie.

Coacem bezeaua la foc foarte mic, cu ușa cuptorului ușor deschisă, timp de 40-50 de minute.

Dulce

CpQftotHQ& teto J

Zhzhzhzh^zhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzhzh

Pentru aluat: 540 g faina de grau premium, 190 g zahar granulat, 15 g unt, 15 g zahar pudra, 45 g unt topit, 55 g miere, 160 g miez de nuca, 10 g sare.

Frământați aluatul din făină, unt, zahăr pudră, sare și apă (130 ml).

Împărțiți aluatul în 8-10 prăjituri plate și rulați în straturi de 1 mm grosime. Întindeți un strat superior și unul inferior

2 mm grosime Zdrobiți miezul de nuci cu un sucitor.

Se aseaza straturile de aluat infasurate pe o tava unsa cu unt, se presara intre ele umplutura de nuca si se da la cuptor 15 minute la temperatura de 205-210 oC.

Baklava răcită la 50-60 oC

acoperiți cu sirop de miere și coaceți încă 3 minute.

38

≡≡φ≡≡φ⅛≡⅛≡

BADAM BURA

Pentru aluat: 400 g faina premium, 200 g smantana, 200 g migdale, 1 pahar zahar granulat, 1 lingura zahar pudra, 60 g unt, 1 lingurita cardamom macinat, sare dupa gust.

Se pisează migdalele decojite într-o mașină de tocat carne și se amestecă cu zahărul granulat.

Se zdrobesc semințele de cardamom într-un mojar, se adaugă la umplutură și se amestecă bine.

Framantam aluatul din faina si smantana. Se aseaza pe masa si se taie bucatele de 300 g. Se modeleaza fiecare bucata intr-o chifla, se ruleaza in cerc de 2 mm grosime, se unge cu ulei si se ruleaza intr-un tub, care se taie bucatele mici. Faceți din nou o chiflă și întindeți-o la o grosime de 5-6 mm. Apoi puneți umplutura în centrul cercului, îndoiți-o în mijloc și legați marginile aluatului, dând forma unei plăcinte împletite.

Se coace 25-30 de minute la o temperatura de 170-180 uC. Răciți produsele finite și stropiți cu zahăr pudră.

TORTA DE FRUCTE

Pentru aluat: IO ouă, 400 g zahăr, 300 g făină, 1/4 linguriță sifon, coaja unei lămâi.

Pentru crema: 1) 175 g unt, 200 g lapte condensat, 3 picaturi esenta de portocale;

2) 150 g zahăr, suc a trei lămâi, coaja a două lămâi, 1 ou, 120 g unt.

300 g mandarine, 500 g kiwi, 1 kg banane. 300 g jeleu de ananas.

Bateți ouăle cu zahărul granulat cu un mixer până când masa crește de 2-3 ori. Se adauga apoi faina, sifonul, coaja de lamaie si amesteca totul bine.

Turnați amestecul de biscuiți în formă și coaceți.

Pregatirea cremei: 1) se bate untul cu laptele, se adauga esenta; 2) zahar, zeama de lamaie, coaja de lamaie, ou, amestecati bine si gatiti pana se ingroasa. Se bate untul si, fara sa inceteze sa bata, se adauga crema de lamaie racita.

Tăiați biscuitul pe orizontală în 3-4 bucăți. Ungeți cu cremă de lămâie și acoperiți cu banane feliate. Se decoreaza apoi prajitura cu crema nr 1, fructe si se umple cu jeleu semi-ingrosat. Pune tortul la frigider pentru 2 ore.

41

TORTA DE MIGUDALE

Pentru aluat: 1/2 cană făină premium, 1 cană zahăr granulat, 4 ouă, 2 linguri migdale măcinate.

Pentru crema: 300 g unt, 1/3 cana zahar granulat, 5 galbenusuri, 1 cana lapte, 1 lingura faina.

Bateți zahărul și gălbenușurile 5-8 minute, amestecați albușurile bine bătute cu gălbenușurile, făina cernută și piureul de migdale. Pune aluatul în tavă și coace 25-30 de minute.

Pregătirea cremei. Aduceți laptele și zahărul la fiert, amestecați gălbenușurile cu făina și, amestecând, turnați amestecul lapte-zahăr în ele în jet subțire, continuând să încălziți până se îngroașă.

Bateți untul și adăugați treptat crema răcită în el. Lipiți biscuitul tăiat în straturi cu crema rezultată și decorați cu cremă folosind colorant alimentar.

42

Sf

S>

Sf

Sf

Sf

Si

Sf

⅛

Sf

GIRMABAD AM-HALWA

Pentru bază: 3,5 căni de zahăr granulat, 1 cană sâmburi de migdale zdrobiți, 0,5 căni de făină de orez, 1 albuș de ou, 1 lingură suc de lămâie, 0,5 linguriță de semințe de coriandru.

Se prepară un sirop din zahăr și apă, se adaugă suc de lămâie și se fierbe până devine o masă de caramel cu un conținut de umiditate de aproximativ 5%. Se răcește masa rezultată la 50-60 oC în timp ce se amestecă constant, se adaugă proteina și

Continuați să amestecați energic până când întreaga masă devine albă. Rupeți o bucată mică din masa totală și răciți rapid. Dacă bucata răcită este casantă, atunci adăugați migdale zdrobite și semințe de coriandru la masa totală. Se amestecă bine, se toarnă în forme dreptunghiulare și se răcește.

Girmabadam poate fi preparat și din sâmburi de alune.

StSt StStSt StSt StStSt SiStStSiSt St StS≡S≡StS≡ St StStStStStSt

PRĂJITURI ROTUNDE PERSONALIZATE CU CREMA DE VANILIE

Pentru baza: 50 g margarina, un praf de sare, 3 pungi de zahar vanilat, 150 g faina, 4-5 oua, 400 g frisca, zahar dupa gust, zahar pudra (pentru stropire).

Se fierbe apa (1/4 l) cu margarina, sare si zahar vanilat (1 plic), se adauga imediat toata faina si, amestecand, se fierbe pana se ingroasa aluatul si incepe sa ramana in urma fundului.

Luați tigaia de pe foc și frecați un ou în ea, apoi răciți aluatul și frecați pe rând ouăle rămase în el. În același timp, frământați bine aluatul de fiecare dată, astfel încât să fie neted.

Transferați aluatul finit într-o seringă cu tub stea și eliberați-l pe o foaie acoperită cu hârtie sub formă de chifle mici rotunde (12 bucăți

în total), apoi coaceți în cuptorul încălzit la 225 oC pentru aproximativ 30 de minute.

Chifle coapte

taiati orizontal in doua jumatati cu foarfeca si raciti pe un gratar.

Bateți smântâna cu zahăr vanilat (2 plicuri) într-o spumă puternică și transferați-o într-o seringă cu tub stea. Umpleți jumătățile de jos ale chiflelor cu smântână și acoperiți-le cu blaturile, care se stropesc cu zahăr pudră.

SSSSSSSi S≡SSSSS≡S≡

Tort „CADOU”

iй ss iй iй

II

SS

SS

SS iй iй

SS iй iй

SS

SS

ss iй iй iй iй iй

SS iй SS

SS

∏fJLΛl

Pentru bază: 90 g făină de grâu, 20 g amidon, DAR g zahăr granulat, 5 ouă, 5-6 picături de esență de oțet, 1 pahar de miez de nuci zdrobiți, 1 lingură de zahăr pudră.

Pentru crema: 150 g zahar granulat, 1 ou, 160 g unt, 1 lingura coniac, 2 cani lapte, 1 cana capsuni.

Pentru bezea: 2 albusuri, 1 cana zahar granulat.

Pentru decor: 300 g căpșuni.

Pentru macerare: 1 g zahar granulat, 1-2 picaturi esenta de otet. 1 lingura coniac.

Bateți toate produsele enumerate, turnați aluatul în formă și coaceți pandișpanul. Se răcește și se taie în trei prăjituri plate. Înmuiați fiecare cu sirop și combinați cu smântână. Se unge suprafața cu aceeași cremă, se decorează cu bezea și căpșuni proaspete.

UTPJ LlTPj LlTPj U TTJ UTPJ U1T1J UTΓ J U⅛Γ∑1 UTP JU TT J UTPj UTPJ

TORT DE CIOCOLATA

Pentru aluat: 150 g miere, 9 linguri gris, 100 g zahar pudra, 7 oua, 2 felii de ciocolata (40 g), 3 linguri apa calduta, 5 g praf de copt.

Pentru crema: 160 g miere, 250 g unt, 100 g ciocolata, scortisoara dupa gust.

Se fierbe ciocolata la abur în miere, amestecând continuu. Se amestecă cu zahărul pudră, apa, gălbenușurile și se bate până când apare spumă. Amestecați spuma proteică cu grisul și praful de copt. Se toarnă masa omogenă rezultată în a

Mu pentru tort si coace la foc mediu. Tăiați pâinea coptă orizontal în straturi, care se ung cu smântână groasă. Ungeți suprafața și părțile laterale cu aceeași cremă, presărați fulgi de ciocolată deasupra.

Pregătirea cremei. Se fierbe mierea și ciocolata până se dizolvă complet. Luați de pe foc și continuați să amestecați până se răcește. Se adauga untul si scortisoara, se amesteca bine si se bate pana devine spuma.

Tort în straturi

Pentru aluat: 250 g margarină, 250 g smântână, 3 căni de făină, 1 lingură vodcă.

Pentru cremă: 300 g unt, 2 căni de zahăr granulat, 2 căni de lapte, 2 linguri de făină, 1 ou, vanilie, sare pe vârful unui cuțit.

Se macină margarina înmuiată cu smântână, se toarnă vodcă, se adaugă făină și se frământă aluatul. Se răcește 30 de minute, apoi se împarte în 7 părți, se întinde fiecare și se coace 15-20 minute la 200 oC.

Răciți prăjiturile finite, tăiați unul în firimituri, ungeți restul cu smântână și legați-le. Ungeți stratul superior cu smântână și presărați pesmet.

Smântână: se pisează untul înmuiat cu zahăr, apoi se adaugă în porții mici leona, răcită la 30-40 oC.

Pentru lezon: se pisează oul cu făină și se diluează cu lapte, se adaugă vanilină, sare, se aduce la fierbere să se îngroașă.

47

Tort „AER”

Pentru bază: 300 g zahăr, 80 g amidon de cartofi, 150 g nuci prăjite zdrobite, 0,3 căni fructe confiate zdrobite, 8 ouă.

Pentru glazură: 400 g zahăr pudră, 3 albușuri, 0,5 căni de marmeladă.

Se bat 3 gălbenușuri și 5 ouă cu zahăr până se formează o spumă groasă, apoi se adaugă amidon amestecat cu nuci zdrobite și fructe confiate și se frământă rapid aluatul. Împărțiți-l în 2 părți, rulați-l în straturi

pana la 1 cm grosime, se aseaza pe o tava de copt, unsa cu ulei si stropita cu pesmet. Se coace la cuptor pentru 30-40 de minute la o temperatura de 180-200 oC.

După copt, se răcesc straturile, se nivelează și se combină cu marmeladă, pe care ai înmuiat-o în prealabil într-un vas pus în apă fierbinte.

Acoperim blatul prajiturilor lipite cu glazura de zahar (se bate albusurile cu zahar pudra) si se decoreaza.

48

PRACTICUL DOAMNELOR

Pentru aluat: 200 g faina de grau, 100 g zahar granulat, 2 oua, 2 linguri de miere naturala, 50 g ulei de apa de molid, 1 lingurita de sifon.

Pentru crema: 100 g zahar granulat, 170 g unt, 0,5 cani apa, 1 lingura cacao.

Se macină untul cu zahăr, miere, ouă într-o cratiță și se încălzește pe baie de apă până apar fulgi. Apoi adăugați sifon, amestecați, adăugați făină și frământați aluatul. Împărțiți-l în 8 bile, rulați fiecare într-un strat, tăiați după un șablon și înțepați pe toată suprafața.

Se coace in cuptorul incins timp de 1-2 minute la o temperatura de 220-240 °C. De asemenea, coaceți resturi de aluat în firimituri pentru finisare. Se unge suprafata cu un strat mai gros de crema si se presara cu pesmet.

Se amestecă zahărul cu cacao, se adaugă apă și se fierbe până când zahărul este complet dizolvat. Bateți untul până se albă și adăugați în el într-un jet mic siropul răcit de zahăr-ciocolată până se obține o masă pufoasă uniformă.

TORT DE SĂRBĂTORI

Pentru aluat: 250 g faina de grau, 100 g zahar granulat, 150 g unt, 1 ou, 112 lingurite otet.

Pentru crema: 50 g faina de grau, 2 oua, 100 g zahar granulat, 100 g unt,

1 lingură cacao pudră, vanilie pe vârful unui cuțit.

Albușuri bătute: 200 g zahăr granulat,

2 veverițe.

Amestecați untul tocat cu zahăr granulat, făina, vanilina, sare, adăugați un ou bătut, sifon, stins cu oțet. Frământați aluatul și puneți-l pe el

20 de minute la frig. Se intinde aluatul intr-un strat de 5-7 mm grosime, se pune intr-o forma, se taie si se coace la cuptorul incins timp de 20 de minute la temperatura de 220-230 oC.

Pregătirea cremei. Se prăjește făina fără grăsime până când este galben deschis, se răcește și se amestecă cu ouăle bătute. Se toarnă amestecul, amestecând, în jet subțire în laptele și zahărul aduse la fiert și, fără a amesteca, se încălzește 5-6 minute până se îngroașă. Se răcește, se adaugă vanilina, cacao, untul și se bate. Asezati crema pe prajitura copta, ungeti marginile cu albusuri batute spuma si zahar.

50

TORT ANIVERSARE

Pentru pandișpan: 7,5 linguri făină, 9 linguri zahăr granulat, 9 ouă.

Crema de finisare: 200 g unt, 8 linguri lapte condensat, coloranti alimentari - roz, verde, galben.

Crema pentru strat: 100 g unt, 4 linguri lapte condensat.

Bezea: 2 albusuri, 112 cani de zahar.

Pentru un tort cu trei niveluri, coaceți un pandișpan de trei diametre. Pentru a pregăti aluatul de biscuiți, puneți tigaia cu ouă și zahăr într-o baie de apă și încălziți până

40-50 °C, amestecând constant. Dupa aceasta se raceste continutul la 18-20 oC si se adauga faina. Se coace in tavi unse cu unt. Tăiați biscuiții finiți pe lungime, înmuiați în sirop și acoperiți cu smântână (pasați untul, stoarceți apa și bateți cu laptele condensat). Așezați

tortilla una peste alta. Decoram prajitura si bezea cu crema colorata in diferite culori.

Coaceți bezeaua la cuptor pentru 1,5 ore (turnați zahăr granulat în albușurile bătute tare).

51

TORȚ "BAKU"

Pentru aluat: 3/4 cană făină premium, 1 cană zahăr granulat, 6 ouă, 200 g nuci, 0,5 g vanilină.

Pentru crema: 10 linguri de lapte condensat, 300 g de unt.

Bate albusurile cu zaharul. Prăjiți nucile, curățați, tocați și amestecați cu făina cernută în prealabil. Apoi adăugați amestecul de nuci la albușurile bătute și amestecați. Aluatul nu este foarte gros. Se toarnă în formă și se coace.

Pregătirea cremei. Se stoarce uleiul, se bate, se adauga vanilina si laptele condensat, se bat din nou bine. Puteți adăuga coloranți în cremă. Adăugați cacao în crema de ciocolată.

După răcire, lipim două straturi de pandișpan cu smântână, decorăm blatul cu ciocolată și smântână albă. Strângeți părțile laterale din tuburi folosind cuișoare. Plantați flori roz și galbene și decorați cu diferite figuri de ciocolată.

Dulce

fam/i, a& e&&

≡≡≡O^Φ'0^<≡ιO^^≡≡^≡≡≡8≡i

53

TORȚ "KARABAKH"

Pentru pandișpan: 1 pahar de făină premium, 1 pahar de zahăr granulat, 6 ouă.

Pentru crema: 200 g unt, 7 linguri lapte condensat, 0,2 g coniac, 0,12 g vanilină.

Bate ouăle cu zahărul granulat până se alb. Adăugați făina cernută în prealabil în ouăle bătute și frământați aluatul de biscuiți. Se toarnă aluatul într-o tavă unsă cu unt și se coace. După ce s-au răcit, lipim cele două prăjituri împreună cu smântână.

Pregătirea cremei. Stoarceți untul, bateți cu laptele condensat, adăugați coniac și vanilină.

Decorați semifabricatul cu crema rămasă cu adaos de colorant alimentar.

54

TORT BELGRAD

Pentru aluat: 1/2 cană făină, 1/3 cană zahăr granulat. 2 linguri migdale, 4 oua.

Pentru crema: 300 g unt, 1/3 cana zahar granulat, 5 galbenusuri, 1 cana lapte, 1 lingura faina, 1/2 baton de vanilie.

Bateți zahărul și gălbenușurile 5-8 minute, amestecați albușurile bine bătute cu gălbenușurile, făina cernută și piureul de migdale. Pune aluatul intr-o tava plata si tu

se coace 20-25 minute la 200 oC.

Pregătirea cremei. Aduceți la fiert laptele cu zahăr și un baton de vanilie, amestecați gălbenușurile cu făina și, amestecând, turnați amestecul lapte-zahăr în ele în jet subțire și continuați să încălziți până se îngroașă. Bateți untul cu telul și adăugați treptat crema răcită. Folosește crema rezultată pentru a lipi biscuitul tăiat în straturi și a decora tortul.

55

TORȚ „CADOU” CU SCORȚISOARĂ

Pentru bază: 90 g făină de grâu, 20 g amidon, 110 g zahăr granulat, 5 ouă, 5-6 picături de esență de oțet, 1 cană nuci zdrobite, 1 lingură zahăr pudră, scorțișoară.

Pentru crema: 150 g zahar granulat, 1 ou, 160 g unt, 1 lingura coniac, 1/2 cana lapte, 1 cana capsuni.

Pentru bezea: 2 albusuri, 1 lingura zahar granulat.

Pentru decor: 300 g căpșuni.

Pentru înmuiere: 110 g zahăr granulat, 1-2 picături de esență de oțet, 1 lingură de coniac.

Bateți toate produsele enumerate, turnați aluatul în formă și coaceți pandișpanul. Se răcește și se taie în 3 prăjituri. Înmuiați fiecare cu sirop și combinați cu smântână. Acoperiți suprafața cu această cremă, decorați cu bezea și căpșuni proaspete.

Tort „PRIVĂVARA”

Pentru aluat: 7 oua, 250 g zahar granulat, 8 lingurite apa, 1 lingurita sifon. 1 lingurita otet, 150 g nuci, 160 g faina.

Pentru smântână: 200 g zahăr, 3 1/2 căni făină, 250 g lapte, 250 g unt.

Se amestecă 7 ouă cu 250 g de zahăr granulat și se bat cu mixerul până când masa se triplează. Apoi turnați în acest amestec 8 lingurițe de apă și sifon dizolvat în oțet. Amesteca totul bine, adauga nuca tocata si faina. Se pune masa rezultată într-o formă și se coace la foc mediu.

Se amestecă laptele, făina, zahărul. Gatiti pana se ingroasa, se raceste. Adaugati in aceasta masa untul, tocat albul, si bateti totul bine cu un mixer.

^iSjS^^iS^^iSiS^iSiSiSiSK⅛iSiSiSiS^!SgiiSiS^

PESHVENK-HALVA

Pentru bază: 700 g (3,5 căni) făină de orez, 2 jumătate de căni (350 g) zahăr granulat, 9 linguri ghee, 1 lămâie.

Se fierbe siropul cu lămâie din zahăr granulat, se strecoară și se fierbe până se obține o masă de caramel. Se toarnă masa de caramel într-o tigaie unsă cu unsoare, se răcește la 50 oC și se trage cu mâna până se albește complet.

Se caleste faina de orez in ulei timp de 30 de minute pana cand este galben pal.

Se amestecă făina rumenită cu masa de caramel și se trage în continuare cu mâna până se obține o masă omogenă. Formați peshvenkul finit în cârnați și răciți.

SHOR-GOGAL

Pentru aluat: 730 g faina de grau premium, 300 g grasime coada prajita, 1 ou, 60 g grasime coada grasa, 15 g drojdie, 1 g chimen, 0,5 g sofran, 2 g fenicul, 2 g piper negru, 3 g mac , sare

Pregătiți aluatul de drojdie din făină cu adaos de apă, drojdie și sare. Cand aluatul a crescut, se ruleaza in straturi, se unge cu ulei, se aseaza 9-11 bucati una peste alta. Apoi tăiați în pătrate și formați un tort plat. Și puneți umplutura în mijloc.

Pregătirea oului. Treceți carnea de coadă grasă printr-o mașină de tocat carne, adăugați proteine, sare și condimente, bateți și amestecați cu făina. Ungeți vârful Shor-gogalului cu gălbenuș bătut și

șofran, stropiți cu semințe de mac și coaceți 20-25 de minute la 230-240 oC.

Dulce

(pCbHhvQ/3 tirSv

Sufla

Prăjituri

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau. 1 pahar de apa, 4 lingurite de sare, 8 picaturi de acid citric, 200-300 g de unt sau margarina de unt pentru un strat. 2 lingurițe de făină în unt pentru un strat.

/ pahar de zahăr granulat, 112 pahare de fructe confiate, dulceață sau fructe.

Întindeți aluatul într-o formă ovală de 10 mm grosime și faceți din el prăjituri plate. Întindeți pe masă un strat gros de zahăr granulat, puneți pe el 3-5 prăjituri și întindeți-o ușor, astfel încât zahărul să se lipească. Apoi puneți pâinele pe o foaie de copt stropită cu apă, stropită în sus și puneți fructele confiate, dulceața sau fructele în centru. Se coace 20-25 de minute la o temperatura de 200-210 uC.

Pentru aluat: 3 cani faina premium, 3 oua, 1 1/4 cani zahar granulat, 250 g unt, 1/2 lingurita sifon, 2-3 linguri otet, 300 g capsuni, 300 g cirese.

Se pasează gălbenușurile cu zahăr (1/2 cană) până când se albesc. Se adauga untul, inmuiat in prealabil, si o lingurita de sifon, stins cu otet, se amesteca, se adauga faina cernuta. Frământați aluatul astfel încât să se desprindă de părțile laterale ale vasului. Dupa asta

Se presară ușor cu făină și se împarte în 8 părți. Coaceți fiecare parte separat timp de 5-6 minute.

Bateți albușurile spumă cu zahărul granulat rămas într-o masă groasă, adăugați căpșunile și cireșele făcute piure. Ungeți straturile cu amestecul preparat și decorați cu căpșuni și cireșe proaspete.

Pentru aluat: aluat facut din 1 lingura de faina, 1/4 cana lapte sau apa, 50 g drojdie; aluatul contine 1314 cani de faina, 1 ou, 200 g de unt sau margarina. 1 lingura zahar granulat.

Pentru umplutură: 1 lămâie, 1 cană zahăr granulat; pentru finisarea 1 ou.

Pentru crema de unt: 100 g unt si 4 linguri lapte condensat; 1 cană de fructe pentru decor.

Se dizolvă drojdia în laptele cald și se amestecă cu făina. Lăsați aluatul timp de 1 oră

la loc caldut, apoi adauga oul, zaharul, faina, untul sau margarina, topite pana la consistenta de smantana groasa. Se amestecă totul și se pune într-un loc cald pentru fermentare timp de 1 oră.

Pentru a pregăti umplutura de lămâie, spălați lămâia, ștergeți-o cu un șervețel și dați-o pe răzătoare fină din oțel inoxidabil. Scoateți semințele cu o lingură.

Adăugați zahăr granulat în piureul de lămâie, sau chiar mai bine, zahăr pudră.

íKSÍSíSí^íSSÍ^Sí^^SSSÍSÍ^SSíSSÍ^íS Si⅛≡ ≡≡ Ss S>S≡⅛S

ÏOPT "LAPTE DE PĂSĂRĂ"

Pentru bază: 160 g făină de grâu, 200 g zahăr granulat, 3 ouă, 1 linguriță sifon, 1112 linguri cacao pudră, 130 g unt, 2-3 picături de esență de oțet.

Pentru sufleu: 300 g zahăr granulat, 2 pahare de lapte, 3 linguri gris, 2 lămâi, 300 g unt.

Pentru glazură: 120 g zahăr, 3 linguri cacao pudră. 120 g unt.

Topiți untul, adăugați zahărul și amestecați. Bate albusurile si, fara a opri baterea, adauga pe rand galbenusurile. Se stinge bicarbonatul de sodiu in otet, se adauga ouale batute, untul si zaharul, faina si se framanta aluatul. Împărțiți aluatul finit în două părți, adăugați cacao la una. Se intinde fiecare bucata de aluat si se coace 15-20 de minute la o temperatura de 200-210 oC. Grosimea fiecărei prăjituri este de 1-1,5 cm.Apoi combinați prăjiturile și acoperiți cu sufleu.

Preparat de sufleu. Gatiti terci de gris in lapte. Răziți lămâile pe răzătoarea fină și adăugați în terci în porții mici, în timp ce bateți untul și zahărul. Se pune frisca la frigider pentru 20 de minute, apoi se ung prajiturile una cate una, se toarna deasupra ciocolata, incalzita si amestecata cu unt, sau glazura. Pune tortul la frigider pentru 2-3 ore.

StiSiEiggigi jg SSSiigigiSiggiSiiSgigiigiggiiggiiggi JgjSiggiiSgS

5 „Dulce fantezie”

TORTUL CREATUREI

Pentru aluat: 450 g făină de grâu, 2 ouă, 200 g zahăr granulat, 200 g brânză de vaci, 1/2 linguriță de sifon, vanilie pe vârful unui cuțit, 1/2 cană de zahăr pudră, 1/ 2 lingurite de otet.

Pentru cremă: 50 g făină de grâu, 200 g zahăr granulat, 200 g unt, 1/2 cană lapte, vanilie pe vârful unui cuțit, 1/2 cană nuci prăjite. 1/2 cană gem de fructe.

Măcinați bine brânza de vaci cu zahăr și ouă, adăugați vanilină, sifon, stins cu oțet și sare. Se amestecă și se lasă

30 de minute la frig. Apoi se adauga faina si se framanta intr-un aluat moale. Împărțiți-l în 4-5 părți și coaceți timp de 25-30 de minute la o temperatură de 160-180°C.

Pregătirea cremei. Aduceți laptele la fiert și, fără a lua de pe foc, turnați amestecul de făină în el în jet. Se amestecă până se îngroașă. Crema untul si zaharul, adaugam amestecul de creme si batem din nou, adaugam vanilina. Ungeți prăjiturile cu smântână și puneți-le una peste alta. Ungeți părțile laterale cu smântână și presărați cu firimituri. Se presară blatul cu zahăr pudră și se decorează cu fructe.

BEZEAU DE FRUCTE

II

II

II

II

II

II

II

Pentru bezea: 6 albusuri, sare, 100 g zahar granulat fin, 150 g zahar tos, 1 pachet zahar vanilat, 2 linguri jeleu de fructe rosii, jumatati de migdale sau alte nuci.

Bate bine albusul bine racit si usor sarat. Adaugam jumatate din zaharul granulat, batem din nou si adaugam a doua jumatate de nisip. Adăugați zahăr pudră cernut în albușurile bătute tare; adăugați zahăr vanilat. Misto

Colorează masa proteică bătută cu jeleu de fructe lichid răcit. Așezați hârtia cu masa proteică însămânțată în prăjituri mici pe o foaie de copt fierbinte, decorând fiecare bucată cu jumătate de miez de migdale și lăsați să se usuce la foc moderat. Această bezea nu este la fel de albă ca de obicei, dar are un gust mai ascuțit.

^^iiiiiiiii^^^iii^iiiiiiiii^iiiiii^iii^^^^^iiiiiiiiiii:

5*

67

K⅛ K⅛ iS⅛ K¾ rK⅛ K⅛ K¾ KS K⅛ KS

Pentru aluat: 200 g miere, 2 ouă, 200 g zahăr granulat, 0,5 linguriță sifon, 100 g nuci măcinate (alune), 300 g făină, 1 linguriță oțet.

Pentru cremă: 300 g unt, 200 g zahăr granulat, 500 g smântână, 200 g nuci măcinate, 50 g cacao pudră, o pungă de zahăr vanilat, 5 picături de esență de rom.

Se amestecă bine nucile, mierea, ouăle, zahărul granulat, bicarbonatul de sodiu în oțet și făina. Împărțiți masa rezultată în două părți și coaceți două prăjituri.

Pregătirea cremei. Se bate untul cu zaharul granulat, adaugand putin cate putin smantana. Apoi adăugați nuci, cacao, vanilie și esență în cremă. Amesteca totul bine.

Se ung prajiturile cu crema rezultata si se dau la frigider pentru 7-8 ore.

68

s>: æ íS ÎS îs îs ÎS îs

Pentru aluat: 300 g faina, 200 g margarina, 100 g zahar, 3 galbenusuri; hârtie și fasole uscată sau mazăre pentru precoacere.

Pentru umplutură: 750 g de fructe de pădure (de exemplu, căpșuni) sau 1 kg de orice fruct (după sezon), 3 linguri de zahăr granulat. 1/4 litru de vin alb sau suc de struguri, 1 pachet de gelatină pudră.

Pune margarina, zaharul, galbenusurile in faina si framanta rapid aluatul. Formați o minge, înfășurați-o în folie și puneți-o într-un loc răcoros timp de 30 de minute. Întindeți aluatul în

sub forma unui strat de 0,5 cm grosime.Ungem formele, le tapetam cu aluat ca sa se potriveasca bine pe fund si pereti, apoi umplem cu fasole. Coaceți timp de 10 minute. După aceasta, scoateți fasolea și coaceți încă 10-15 minute. Scoateți coșurile coapte din forme. Se stropesc fructele de pădure cu nisip (1 lingură) și se lasă 10 minute, apoi se strecoară sucul și se amestecă cu vin. Umpleți coșurile cu fructe de pădure. Se amestecă vinul cu zahărul (2 linguri) și gelatina și, amestecând, se aduce la fierbere, apoi se răcește și se toarnă peste fructe de pădure.

^^îS^^^îS^îSjS^îSîSîSîSSîîS^^îS^^îS^ïSîSîS^

69

TORT DE SMANATĂ

Pentru aluat: 500 g faina de grau, 200 g smantana. 2 ouă, 200 g de unt, 200 g de zahăr granulat, 112 lingurițe de sifon, vanilie pe vârful unui cuțit, 114 căni de zahăr pudră, 1 cană de miez de nuci prăjiți zdrobiți.

Pentru smântână: 400 g smântână, 200 g zahăr granulat, vanilie pe vârful unui cuțit.

Cu 10-15 minute înainte de frământare, adăugați sifon în smântână. Se macină ouăle cu zahăr granulat, se adaugă smântână, untul moale, făina, vanilina. Framantam aluatul moale si amestecam

Pune-l la frigider pentru 20 de minute.

Împărțiți aluatul răcit în 6 părți, întindeți straturi de 0,5-0,8 mm grosime, transferați pe foi și coaceți timp de 10-15 minute la o temperatură de 220-230 ° C.

Tăiați bucățile răcite cu un cuțit ascuțit și combinați-le cu smântâna, măcinați tăieturile în firimituri pentru stropire. Ungeți părțile laterale cu smântână și stropiți cu pesmet, ungeți și blatul cu smântână, stropiți cu zahăr pudră și lăsați la frigider pentru cel puțin 2 ore.

70

Tort „MINUNAT”

eu

eu

eu

Si

Si

Si

Pentru aluat: 100 g unt, 4 galbenusuri, 1 cana zahar granulat, 1 lingura smantana, 1/2 cana faina. 1/2 lingurita de sifon.

Pentru crema: 500 g prune uscate, 300 g unt. 1 1/2 cani zahar granulat, 500 g smantana.

Se macină untul înmuiat, ouăle cu zahăr, se adaugă smântână, sifonul dizolvat în oțet, făina.Se coace trei prăjituri din masa rezultată.

Pregătirea cremei. Se fierb prunele la abur, se scot semințele din ele și se trec printr-o mașină de tocat carne. Se bate untul cu zaharul si se amesteca cu smantana batuta cu zaharul. Amesteca totul cu prune uscate si, daca este disponibil, adauga miez de nuca (1 cana).

Se intinde crema peste toate straturile si apoi peste tot prajitura.

ISSÍíSíSíSíSSííSíSSiiSíSíSSíía^íSíSSíSííSíSíSíS^íSíSSííSíSíS

71

iSiSiS≡iSgıiSiSiSiSiSiS

DULCE DE FICHINE

1 kg de smochine, 1 kg de zahăr, 0,5 linguriță de acid citric, 0,25 căni de apă.

Dulceata de smochine se poate face cu sau fara coaja. Tăiați tulpinile fructelor, apoi puneți la fiert timp de 5 minute în apă la 80-85 °C. Se toarnă sirop fierbinte peste smochinele pregătite și se fierbe în 2 porții. Se presară smochinele decojite cu zahăr granulat și se lasă 8-10 ore, se fierbe la foc mic timp de 50-60 de minute. Înainte de sfârșitul gătitului, adăugați acid citric sau vanilină.

íSíSíSiSiSíSiSíSíSíSíS

TORTA PEIMITE

Pentru aluat: 2 cani pesmet, 1 cana zahar granulat, 2 g zahar vanilat, 10 oua.

Pentru umplutură: 1 cană gem, 1 lingură zahăr pudră.

Batem ouale cu zaharul, apoi adaugam pesmetul alb si vanilia piure fin, uscat si cernut. Coaceți pandișpanul într-o tavă unsă și pesmetată timp de 40-50 de minute la o temperatură de 200-210 oC.

Odată copt și răcit, tăiați orizontal în două-trei straturi, acoperiți cu marmeladă sau dulceață aromată și stropiți cu zahăr pudră.

74

Tort luxuriant

Pentru aluat: 5 oua, 7 linguri de zahar, 5 linguri de faina. 200 g smantana.

Pentru crema: 200 g unt, 1 cana zahar, 2 oua, vanilie dupa gust.

Separam albusurile de galbenusuri. Se toarnă zahăr (5 linguri) în gălbenușuri, se pasează bine, apoi se adaugă făina și se amestecă totul. Se adauga smantana si se amesteca. Bate albusurile intr-o spuma tare, adaugand treptat zahar (2 linguri). Amestecați cu grijă albușurile bătute în aluat, turnându-le treptat și nu imediat. Încălziți matrița

Se unge cu unt si se presara cu pesmet. Se toarnă cu grijă aluatul și se dă la cuptor pentru 20-25 de minute. Prajitura se va ridica sus si este considerata gata atunci cand incepe sa se desprinda de marginile tavii. Pregătiți crema: bateți untul, măcinați-l cu zahărul, adăugați ouăle, vanilia, bateți totul.

Cand prajitura s-a racit taiem in doua prajituri. Umeziți ușor stratul de jos cu sirop, întindeți jumătate de cremă, acoperiți cu al doilea tort și puneți crema rămasă deasupra. Tortul poate fi decorat cu nuci si fructe de padure.

75

TORTA PRAGA

Pentru aluat: 2 oua, 1 cana zahar granulat, 7/2 cutii de lapte condensat. 1 lingura cacao, 200 g smantana, 1/2 lingurita sifon, 1 cana faina. 7/2 cană

Pentru crema: 7/2 cutii de lapte condensat, J*⅛ 150 g unt, un baton de ciocolata.

Amestecați bine toate produsele și faceți două prăjituri din aluatul rezultat; coaceți la 200 °C. Apoi

unge-le cu crema preparata si decoreaza cu pesmet de nuci.

Pregătirea cremei. Se bate untul, se amesteca cu laptele condensat si ciocolata. Se amestecă totul până la omogenizare.

76

TORȚ "HARLEQUINO"

Pentru aluat: 7 oua, 250 g zahar granulat. 8 lingurite de apa, 1 lingurita de sifon, 1 lingurita de otet, 150 g de nuci, 160 g de faina.

Pentru smântână: 200 g zahăr, 3 1/2 căni făină, 250 g lapte, 250 g unt, 100 g cacao. 50 g fulgi de cocos.

Se amestecă 7 ouă cu 250 g de zahăr granulat și se bat cu mixerul până când masa se triplează. Apoi turnați 8 lingurițe în acest amestec

linguri de apă și sifon, stins cu oțet. Amesteca totul bine, adauga nuca tocata si faina. Se pune masa rezultată într-o formă și se coace la foc mediu.

Se amestecă laptele, făina, zahărul, cacao. Gatiti pana se ingroasa, se raceste. Adaugati in aceasta masa untul, tocat albul, si bateti totul bine cu un mixer.

Decorați partea de sus a prăjiturii finite cu așchii de nucă de cocos.

uιγSjuιγSj uιγSi U1TSj uιγSj uιγSj uιγSj U1TSi uιγSj U1TlJ l⅛Sj u1tSj u1τSι u⅛Sι u1τSι u⅛Sj u1tSj u1tSj u1τS uSj u1tSj u1τSι uSj11 tSi u1τSι u1τSι uτrSι u⅛Sj u1tSj u1tSi

BISCUT DE NUCI

Pentru aluat: 5 albusuri, 5 galbenusuri, 225 g zahar pudra, 50 g nuca macinata, 50 g faina, 40 g amidon, 1 lingurita praf de copt.

Pentru umplutura: 2 farfurii de gelatina alba, 375 g frisca, 50 g zahar, 50 g nuca macinata.

Pentru decor: 200 g zahăr pudră, 3 linguri cacao, 25 g ulei de cocos, 32 jumătăți de nucă, 4 linguri fulgi fine de ciocolată.

Batem galbenusurile cu apa (2 linguri) si zaharul granulat intr-o spuma groasa, adaugam albusurile, batute in spuma tare, apoi adaugam faina cu nuca, amidonul si praful de copt si amestecam totul cu grija cu o spatula.

Se pune amestecul intr-o tava unsa cu unt si se coace la cuptor pentru 50 de minute la 175 oC. Răciți biscuiții și tăiați orizontal în trei prăjituri. Înmuiați gelatina. Bateți smântâna într-o spumă puternică și adăugați zahărul și nucile. Dizolvam gelatina la foc mic si adaugam crema de nuci. Se amestecă zahărul pudră cu cacao și apa fierbinte (5 linguri), se adaugă ulei de cocos (se topește la foc mic) și se amestecă din nou bine. Ungeți amestecul pe marginile tortului, apoi decorați cu fulgi de ciocolată și jumătăți de nucă.

PLĂCINTĂ CU MIERE

Pentru aluat: 2 cani de faina de grau, 1 lingura de zahar granulat. 2 linguri margarina sau ulei vegetal, oua J12, 10 g drojdie, 1/4 lingurita sare, 1/2 cana lapte sau apa.

Pentru umplutura cu miere: 112 cani de miere, 100 g unt. 1/2 cană nuci. 1 ou pentru uns.

Întindeți aluatul finit într-o prăjitură rotundă sau dreptunghiulară și puneți-l pe o tigaie sau o foaie de copt unsă.

Ungeți marginile prăjiturii cu ou și folosiți același aluat pentru a face un chenar pentru a preveni picurarea mierii din tort pe tava de copt. Se încălzește mierea și untul până la lichid. Cand masa s-a racit la 25-30 oC se adauga nuca tocata si un ou, amestecand-le mai intai. Puneți uniform umplutura rezultată pe suprafața plăcintei. După ce ați dat la fermentat 25-30 de minute, coaceți prăjitura la o temperatură de 210-220 oC.

tort cu strat de nuci

6 „Dulce fantezie>

Pentru aluat: 300 g faina, 200 g zahar pudra, 100 g nuca macinata, 100 g alune macinate, 1 lingura coniac, 200 g margarina.

Pentru umplutură: 1 pachet de zahăr vanilat, 700 g de frișcă, 2-3 linguri de zahăr pudră și 3 linguri de alune, tăiate felii.

Framanta aluatul. Formați 5 bile, înfășurați în folie și puneți la loc răcoros timp de 30 de minute.

Întindeți bilele de aluat pe hârtie și tăiați prăjiturile rotunde. Din aluatul rămas se formează o altă bilă și se pune la rece pentru un timp, apoi se întinde și se decupează al șaselea cerc.

Coaceți scones-urile, câte unul sau doi, până se rumenesc ușor. Se bate smântâna cu zahăr vanilat, se aplică pe prăjiturile coapte, se stivuiesc prăjiturile una peste alta și se dau la frigider pentru 2-3 ore. După aceasta, stropiți tortul cu zahăr pudră și felii de alune.

iSS>S>jSjOjgjg≡S

BAMIYA

Pentru aluat: 500 g făină premium, 150 g zahăr granulat, 3 ouă, 900 g ulei de floarea soarelui, sare, vanilină, 30 g zahăr pudră.

Se fierbe siropul de zahăr și se răcește.

Adaugam in faina ouale, vanilina, sare, apa fiarta si framantam aluatul. Se trece printr-o mașină de tocat carne cu o grătar mare. Tăiați firele de aluat rezultate la o lungime de 10-12 cm, orbind capetele.

Se pune semifabricatul finit în ulei de floarea soarelui clocotit și se prăjește până se rumenește. Se scufundă semifabricatul prăjit în sirop răcit timp de 10-15 minute. Se scot, se lasa siropul sa se scurga si se serveste cu un strop de zahar pudra deasupra.

U1WiJ

iй iй iй iй iй iй iй iй iй

PAKHLAV GYANJINSKAYA

Pentru aluat: 300 g faina premium, 1/2 ou, 3 g drojdie, 3 g sare, 80 ml lapte integral.

Pentru umplutură: 180 g migdale, 180 g zahăr granulat, 3 g scorțișoară.

Pentru sirop: 160 g zahăr granulat, 40 g miere.

Pentru strat: 40 g unt, 1/2 ou pentru uns.

Se incinge laptele la o temperatura de 30-35 oC, se adauga drojdia, sarea, ouale, faina cernuta si se framanta aluatul. Lăsați aluatul timp de 1-1,5 ore, apoi întindeți-l într-un strat de 1-3 mm grosime și puneți-l pe o foaie unsă.

uns cu ulei. Se unge suprafata cu ulei, se mai aseaza pe ea un strat de aluat, uns si el cu ulei. După trei straturi, așezați un strat de umplutură de migdale de 4-5 mm grosime, apoi din nou trei straturi de aluat acoperite.

Ganja baklava constă din 23 de straturi - 18 straturi de aluat, 5 straturi de umplutură de migdale. Înainte de a coace produsul, tăiați-l în bucăți în formă de romb și ungeți cu ou. Coaceți baklava timp de 30-35 de minute la 180-200°C în două reprize. La 15-20 de minute după coacere, se scoate și se toarnă în sirop din zahăr și miere.

^^^^^^^^^^^IIIIIYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYY

6*

' íSí iй Sì Sì SS Sì Sì SS iy Sì Sí Da Si Da Si Da Da

DUIMYA GYAND

Pentru bază: 500 g zahăr pudră, 100 g proteine, 50 g melasă, 15 g glicerină, 450 g amidon de orez.

Treceți de câteva ori zahărul rafinat prin moară pentru a obține zahăr pudră. Se cerne pulberea printr-o sită, se amestecă cu albușurile, se bate puțin, se adaugă melasă, glicerină pură chimic, amidon de orez (sau grâu).

Din masa de plastic rezultată, pregătiți bomboane sub formă de butoane. După uscare și lăcuire, bomboanele ar trebui să arate ca porțelan.

Din masa de caramel pot fi preparate și o duzină de gyandas.

TAKHTA GYAND

Pentru baza: 2 cani de zahar granulat, 1 cana de apa, 0,5 cani de faina de orez, 1 lingurita de lamaie, cirese, trandafir, menta, capsuni sau orice alt lichior de fructe.

Takhta gyand este de obicei preparat pentru a reduce consumul de zahăr, așa că i se adaugă făină de orez sau sirop de amidon. Uneori se prepară fără aditivi. Pentru a oferi otomanului gyand o culoare și un gust frumos, asigurați-vă că îi adăugați lichior de fructe, suc sau esență.

Se frământă un aluat din zahăr, făină de orez în apă fierbinte, se adaugă lichior de fructe, se amestecă și se fierbe masa rezultată până când apar goluri mari în toată masa, se răcește.

Se serveste rupand in bucati de diferite forme.

Sì SS SS SS SS Sì Sì SS SS SS Da SS SS SS SS iй iй SS SS SS SS SS SS SS SS SS SS SS SS SS iй SS SS

jSjSjSjSjSjSjSjSìSìSjSìS

TEJI-XA JIBA

Pentru bază: 1 cană de făină premium, 2,5 căni de zahăr granulat, 250 g de unt topit, 2 linguri de suc de lămâie.

Se fierbe siropul de zahăr, se adaugă suc de lămâie și se fierbe masa de caramel la un conținut de umiditate de aproximativ 5%. Separat, căliți făina în ulei până când fierbe complet.

Ungeți o masă de marmură cu ulei și turnați amestecul de caramel fierbinte. Se intinde manual masa de caramel racita la 65-70 oC pana se albeste complet si se amesteca cu faina sotata, se intinde manual pana se obtine o masa subtire asemanatoare unui fir si se raceste rapid.

Corpul finit are forma unui franjuri pufos.

jSjSSíSSjSSíjSSíjSSíjSjS

BOMBONĂ-PERE

Pentru bază: 800 g zahăr pudră, 80 g melasă, 100 g amidon de porumb, 200 ml apă, colorant alimentar.

Aduceți apă cu melasă la fierbere, fierbeți amidon în ea, amestecând continuu, adăugați pulbere și frământați până la omogenizare. Înainte de a termina amestecarea, adăugați vopsea diluată, lichior de pere sau esență.

Modelați bomboanele în formă de pere și uscați-le într-un loc uscat și cald timp de 24 de ore.

g Dulce

(ptoMwQ/3to9v

iй 3й й iй 3й 3й 3й KS Kt KtKt

eu și ss ss

eu i ss

ss

Si

Da, da

SS

Si

Da, da

Da, da

Si

SS

Si

Si

i

Si

Kurabye cu stafide

Pentru aluat: 4 cani de faina premium, 350 g de unt, 1 cana de zahar pudra, 2 albusuri, 0,5 cani de stafide.

Se amestecă untul cu zahărul pudră, albușurile, se adaugă făina și se frământă aluatul până la o consistență cremoasă. Dintr-o pungă de patiserie pe o foaie uscată de copt, țineți kurabi sub formă de smochine sau para. Puneți cu grijă câte o stafidă în fiecare kurabiye și coaceți timp de 10 minute la o temperatură de 250-270 oC.

Si^Si^^^^^SSíg^^íS^SííS^^^SiíS^^^íS^^

i≡≡≡g≡S≡S≡J≡

KYATA

KARABAKH

Pentru aluat: 650 g de făină premium, 1 cană de unt topit, 0,5 căni de zahăr pudră, 3 linguri de zahăr granulat, 2 ouă, 12 g de drojdie, vanilină, sare.

Se dizolva drojdia in apa calduta (30-32 oC), se adauga 1 cana de faina si se framanta aluatul, se lasa la dospit 2,5-3 ore. Se amestecă ghee, zahăr, ou, vanilina, sare până se omogenizează. Adăugați acest amestec în aluatul finit, adăugați restul de făină și frământați aluatul. Aluatul finit are o temperatură de 19-20 ° C și o umiditate de 22-25%. Lăsați aluatul finit să stea timp de 1-1,5 ore.

Gătit iachiiki. Bateți 120 g de unt răcit (IOoC) până se alb, adăugați zahăr pudră și vanilina, amestecați și, în timp ce amestecați, adăugați treptat o parte din făină (250 g), amestecați până la omogenizare.

Tăiați aluatul în bucăți de 250 g și rulați într-o prăjitură rotundă de 5-6 mm grosime, puneți peste el 200 g de umplutură. Îndoiți aluatul rulat pe ambele părți spre centrul marginii, conectați și întindeți din nou la o grosime de aproximativ 2 cm, ungeți blatul cu ou și coaceți 20-25 de minute la o temperatură de 200-220 °C.

Cookie-uri „NAN BUKHARA”

Pentru aluat: 2 cani de faina, 1 cana de zahar pudra, 75 g unt, 314 cani de stafide si fructe confiate, 2 oua, 1/3 cana smantana, 2 linguri de nuci prajite, 1/4 lingurita de amoniu sau sifon.

Frecați untul cu zahăr pudră timp de 2-3 minute, adăugați smântână, ouăle, nucile, stafidele spălate și fructele confiate tăiate cubulețe, amestecați totul bine, adăugați făina amestecată cu sifon sau amoniu și frământați aluatul timp de 1-2 minute, din pe care le formați chifle mici de câte 10 grame fiecare. Asezati chiflele pe o tava tapetata cu hartie si coaceti 15-20 minute la temperatura de 180-200 oC.

VACANTA NABAT

Pentru bază: 2,5 kg zahăr, 1 litru apă.

Se pune zahărul într-un digestor deschis, se umple cu apă și se fierbe treptat până se obține un sirop cu un conținut de umiditate de 16-18%.

Într-un cazan special care are izolație termică (cum ar fi un termos), trageți firele albe paralele între ele. Se strecoară siropul de zahăr finit printr-o sită cu ochiuri l.5xl.5 mm, se toarnă într-un ceaun cu sforile întinse și se lasă să se cristalizeze zahărul 3 zile.

Scoateți siropul rămas din cazan, lăsați cristalele rezultate 2-4 ore să se usuce, apoi tăiați firele și îndepărtați cu grijă lingourile de cristale de zahăr. Cristalele rămase pe pereții cazanului sunt tăiate, siropul și reziduurile pot fi folosite din nou.

Pentru a obține un sonerie de alarmă colorată, puteți adăuga puțin colorant alimentar la sirop.

Și

94

i⅜⅛ iS⅛ ⅛⅛ iS⅛ И5 ⅛S⅛ iS⅛ iS¾ sS¾

SHEKER-PENDIR

Pentru bază: 850 g zahăr granulat, 250 g melasă, vanilină.

Se pune zahăr granulat în ceaun și se toarnă apă (2 litri apă la 10 kg zahăr), se încălzește până la fierbere și se fierbe 8-10 minute la o temperatură de 105-110 oC. Adaugati melasa si gatiti pana obtineti un gust mediu de caramel (umiditate 3-3,5%). Masa de caramel finită trebuie să aibă o temperatură de 135-145 oC.

Se pune amestecul pe o masa de marmura, se adauga vanilina si se lasa amestecul sa se raceasca pana

70-80 oC. Apoi frământați masa și trageți-o cu mâna până când se albește complet.

Stropiți masa de lemn cu zahăr pudră. Întindeți masa de caramel pe ea sub formă de pâine, pe care o scoateți la un capăt. Aduceți diametrul acestui capăt la 15-20 mm și tăiați din el bucăți cu o greutate de 6-6,5 g. După fiecare tăietură, întoarceți capătul pâinii cu 90 °C, astfel încât bucățile să fie teșite.

BOOMONELE DE ZAHAR

Pentru bază: 945 g zahăr pudră, 10 g gelatină, 150 g apă, 2,8 g acid citric.

Clătiți gelatina în apă și scurgeți-o. După aceasta se înmoaie în apă la o temperatură de 20-25 oC.

Adăugați zahăr pudră în gelatina răcită și frământați aluatul până când cocoloașele dispar complet, adăugați acid citric la sfârșitul frământării. Frământați manual timp de 25 de minute.

Formați dulciuri din masa rezultată, stropiți-le cu zahăr pudră și uscați-le într-un loc cald și uscat timp de 24 de ore.

Dulce

(ramyo/z'&

<<|
<1 ■L" -
'ȘI

≡g≡iS JSgJ JSiSiSiSiS

PURSEURI DE OVEZ CU MIERE

Pentru aluat: 1 cana faina, 1 cana fulgi de ovaz, 1/2 cana zahar granulat, 1/2 cana miere, 1/2 cana smantana, 1 ou, 100 g unt. 1/2 lingurita de sifon.

Se macină untul și zahărul până se alb, apoi se adaugă miere, smântână, ou, fulgi de ovăz și la final făină și sifon.

După ce adăugați făina și sifonul, amestecați totul timp de 1-2 minute, întindeți aluatul cu sucitorul într-o prăjitură subțire (5-7 mm grosime) și faceți din el diferite forme cu crestături.

Coaceți fursecurile timp de 10-15 minute la o temperatură de 200-220 oC.

V⅛⅛g≡g≡g≡g≡iS≡Sgj

фжжфЖЖйЖй?

ий s⅛ ий ss ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий ий йй

7*

TORTA DE MIGUDALE

Pentru bază: 250 g miere, 125 g zahăr granulat, 2 proteine, 125 g nuci, napolitane.

Gatiti, amestecand cu o lingura, mierea si zaharul pana cand siropul devine maro si se formeaza “snururi”. Pentru a verifica gradul de pregătire al siropului, faceți un „test al firului”: aruncați câteva picături dintr-o lingură în apă rece. Dacă în apă se formează „șinuri”, siropul este gata. Se ia de pe foc și se toarnă spuma proteică, continuând să bată. Se adauga nuca tocata. Aplicați amestecul cald într-un strat uniform (1 cm grosime) pe vafe și acoperiți cu vafe. Lăsați să se usuce câteva zile într-o cameră caldă. Hyra nu se întărește complet. Tăiate în bucăți.

DULCE DE GUTUI

1 kg gutui, 1,2 kg zahăr granulat, 2 pahare de apă.

Tăiați gutuia curățată pe lungime în felii de 2 cm grosime și puneți la fiert în apă clocotită timp de 10-15 minute. Se toarnă apoi gutuia cu sirop fierbinte făcut din zahăr și apă în care a fost albită gutuia. Gătiți gemul de 3-4 ori timp de 8-10 minute cu 8 ore de ședere între gătit.

GEM DE CAISE

1 kg de caise, 1,2 kg de zahăr.

Fierbeți caisele mici întregi, tăiați-le pe cele mari în jumătate și îndepărtați sâmburii. Înțepăți caisele în 8-10 locuri și puneți la fiert timp de 1 minut în apă clocotită. Se toarnă apoi sirop fierbinte peste caise și se înmoaie în el timp de 8-10 ore. De fiecare dată se lasă 8 ore, se fierbe siropul separat de 3 ori, se toarnă peste caise și se fierbe doar până se înmoaie a 4-a oară.

(Dulce

(рмънОяьь

LTd UTJ UTJ LTd UTd UTJ UTd UTd LTd UTd UTd UTd UTd UTd UTd UTd LTj UTd UTd UTd UTd UTd UTd UTd LTd LTd LTd LTd LTd LTdLTd

!SjggiSggigigiiggigigigigijggi^giigiggigigigiigjSgijgSigijggi

GEM DE ZMEURĂ

1 kg boabe decojite, 1,2 kg zahăr.

Sortați zmeura proaspătă și selectați fructele de pădure șifonate, deteriorate și necoapte. Puneți zmeura sortată într-o strecurătoare, scufundați-le într-o găleată cu apă, lăsați-le să se scurgă, îndepărtați sepalele și puneți-le într-un castron pentru gătit. Se adaugă zahăr granulat, se lasă să stea 3-4 ore, apoi se fierbe într-un singur lot.

Dulce

103

DULCE DE CIRESE ALBE

1 kg cireșe fără sâmburi, 1,2 kg zahăr, 2 g acid citric, 1 g vanilină sau 3 g cardamom.

Pentru gem, luați în principal cireșe cu pulpă crocantă. Scoateți semințele de pe cireșe, stropiți-le cu zahăr granulat și lăsați 3-5 ore. Gătiți gemul la foc mic de 3 ori timp de 6-8 minute, cu 5-6 ore de timp între gătit. La sfârșitul gătitului, adăugați acid citric, vanilină sau cardamom.

Dulce

CpQMrftoQ& b9i

SiSSSi Si SS Sg SiS≡SiS≡S≡

DULCE DE PEPENI

/ kg bucăți de pepene galben preparat, 1,2 kg zahăr, 1,7-2 pahare de apă.

Pentru dulceata se iau pepeni care nu sunt complet copti, cu pulpa densa, aromata. Le curățați, îndepărtați semințele împreună cu interiorul pulpei, tăiați în bucăți dreptunghiulare de 1,4-2 cm grosime sau cuburi de 2x3 cm.

Se fierbe pepenele galben feliat în apă clocotită timp de 3-8 minute și se răcește. Înainte de a găti, turnați sirop fierbinte peste bucăți. Gatiti in 3 reprize, asteptand 8 ore fiecare si adaugand sirop inainte de urmatoarea gatire. Înainte de sfârșitul gătitului, adăugați vanilină și acid citric.

/Г Sweet L fO/KrПvO/3 ùf9u

106

DULCE DE AGRÍSE

1 kg de fructe de pădure, 1,3 kg de zahăr, 2 pahare de apă.

Utilizați agrișe necoapte, netede, verzi strălucitori, de dimensiuni uniforme.

Se curăță de coajă, se îndepărtează boabele deteriorate, se clătește bine, se lasă să se scurgă apa, apoi se înțeapă boabele și se înmoaie în apă rece timp de 5-8 ore, apoi se lasă să se scurgă apa.

Se toarnă sirop de zahăr fierbinte peste fructele de pădure pregătite și se lasă 4 ore.

Gatiti siropul in proportie de: pentru 1 kg de fructe de padure - 1,3 kg de zahar si 2 pahare de apa.

După prima înmuiere, fierbeți dulceața, apoi lăsați din nou la înmuiat timp de 4 ore, apoi repetați încă de 2-3 ori.

109

DULCE de câini

/ kg dogwood, 1,2 kg zahăr.

Dulceața de câini se face cu și fără semințe. Turnați 2 căni de apă în zahăr și gătiți siropul. Se toarnă jumătate din sirop peste câinele înainte de prima gătire, restul din sirop înainte de a doua gătire și se gătește în două etape cu 5-8 ore de timp de așteptare.

Puteți turna tot siropul peste câinele alb deodată, aduceți la fierbere și răciți timp de 10-15 minute. Repetați procesul de 4-5 ori.

G Dulce

[fomkam

111

Жжж жжжжжжжжжжжжжжжжжжжж. жжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжжь

IiTTJliTTj U TTj iiɪj lTJ IiTTJ IiTTJ uTΓj uTΓj uTTj uTTj l | TTj U TTj uTTj IiTTJ IxTTJ LTj uTTj LTxJ U TTj UTTj UTTj uTTj uTTj | UTTj uTTj uTTj | UTTj uTTj **

DULCE DE CIRESE

1 kg de cireșe, 1,3 kg de zahăr, 1,5 pahare de apă.

Curățați cireșele și îndepărtați fructele deteriorate. Clătiți cireșele sortate, lăsați apa să se scurgă, puneți într-o tigaie emailată, turnați sirop de zahăr fierbinte (1,3 kg zahăr 1,5 căni apă) și gătiți în două reprize cu pauză între gătit timp de 5 ore.

Dulce

112

s⅛^^^r^s⅞ss^^^^^^^^s⅞ss^^sss⅞^^^^rssss^^^

Ss

ȘERBET DE LAMAIE

4 lămâi, 1 pahar de zahăr granulat, 1 litru de apă.

Curățați lămâile și fierbeți în două pahare de apă timp de aproximativ trei minute. După răcire se strecoară.

Stoarceți sucul de la lămâile decojite într-o tigaie separată, turnați restul cu 1 pahar de apă fierbinte (80-85 °C), lăsați până se răcește, strecurați și combinați cu decoctul de coajă. Se fierbe siropul din apă și zahăr, se adaugă bulionul în fierbere și se răcește la temperatura camerei (18-20 oC), se adaugă zeama de lămâie.

La servire se răcește la 8-10 oC sau se servește cu cuburi de gheață.

s

Ss

Ss s⅝

Ss

Ss

Ss

Ss

SS

Ss

Ss

∏r≡√∏

Ss

Ss

Ss

ss

Dulce

^:^^^^^ssS5^^^^^^^s>:ssSsSs^^iS^^^^^s>:^

8*

115

HAP SHERBETI (ȘERBET DE RODIE)

4 rodii, 140 g zahăr granulat, 0,8 litri apă.

Înțepăți rodiile pe partea inferioară cu un băț de lemn ascuțit și stoarceți sucul în pahare. Cantitatea de suc obtinuta ar trebui sa fie de 2 pahare. Se prepara siropul de zahar separat.

Prepararea siropului. Se răcește siropul la o temperatură de 8-10 oC și se combină cu sucul de rodie. Când serviți, puteți adăuga câteva bucăți de gheață comestibilă.

Când pregătiți șerbetul de rodie, nu folosiți ustensile sau obiecte metalice, deoarece sucul și șerbetul de rodie se întunecă atunci când intră în contact cu metalul.

Dulce

(raiyata/eyiya.

117

ȘERBET SUC DE MER

1 pahar de suc de mere acru, 15 bucati de zahar, 3 pahare de apa. 0,5 linguriță de acid citric.

Se fierbe siropul din zahăr și apă, se răcește la 50 oC, se adaugă suc de mere și acid citric, apoi se răcește la 8-10 oC sau se adaugă câteva bucăți de gheață comestibilă.

118

DULCE DE DOVLEAC

1 kg de dovleac, 1,2 kg de zahăr, 2 g de acid citric, 0,5 g de vanilină.

Curățați dovleacul, îndepărtați semințele împreună cu interiorul pulpei. Tăiați în bucăți dreptunghiulare sau cuburi, fierbeți în apă clocotită timp de 3-8 minute. Se toarnă dovleacul preparat cu sirop fierbinte și se gătește în 3 pași cu 8 ore de timp între gătit. La final se adauga acid citric si vanilina.

Dulce

(pQffbhb&&la&/

DULCE DE PRUNE

I kg de prune negre alungite, 1 kg de zahăr, 0,5 căni de apă.

Sortați prunele proaspete, clătiți, stoarceți sâmburii. Se fierbe siropul din zahăr și se toarnă peste prune.

După 4-5 ore, se aduce la fierbere la foc mic, se fierbe timp de 10 minute, apoi se scoate, se răcește și se fierbe din nou până se înmoaie.

122

JELEE DE CIRESE

750 g cireșe, 400 g zahăr. 2 pahare de apă, 50 g gelatină.

Sortați cireșele coapte, îndepărtați sâmburii, zdrobiți și stoarceți sucul. Se toarnă tescovină cu apă, se aduce la fierbere, se strecoară, se adaugă zahăr, se adaugă gelatină pre-înmuiată și se amestecă bine până se dizolvă complet, se strecoară soluția, se toarnă sucul de cireșe, se toarnă în forme și se răcește.

ȘERBET PORTOCALA

5 portocale, 1 pahar de zahăr granulat, 1 litru de apă.

Curatam portocalele si le fierbem in 2 pahare de apa aproximativ 3 minute. După răcire se strecoară.

Se stoarce sucul din portocalele decojite intr-o tava separata, restul se toarna cu un pahar de apa fierbinte (80-85 oC), se lasa pana se raceste, se strecoara si se amesteca cu decoctul de coaja. Din apa si sa

hara, fierbeți siropul, în timp ce fierbe, adăugați bulionul și răciți la temperatura camerei (18-20 ° C), adăugați suc de portocale.

La servire, dați la frigider la 8-10°C sau serviți cu cuburi de gheață.

124

ȘERBET SUMACH

50 g zahăr, 20 g sumac, 150 g apă, 50 g gheață comestibilă.

Se toarnă apă fierbinte peste sumac și se lasă 3-4 ore la infuzat. Se strecoară, se adaugă zahăr și se răcește. Serviți peste gheață.

SiStSsStSi S≡SiSiSiSiSiS≡SiS≡ Si Si® SiSiSiSiSiSi St Si®®

125

ȘERBET DE șofran

30 g zahăr. 150 g apă, 0,15 g șofran, 0,1 g semințe de mentă sau busuioc, 20 g gheață comestibilă.

Se infuzeaza semintele de sofran, menta sau busuioc in apa fiarta timp de 3-4 ore, se adauga zaharul. Se strecoară infuzia și se răcește. Când serviți, adăugați bucăți de gheață comestibilă.

126

CONŢINUT

În loc de prefață

Prajituri mari de Paste in forme

Turtă dulce cu drojdie, glazurată

Plăcintă în două straturi cu mere și zmeură Macaroane

Tort cu cacao

Pâine scurtă

Tort „Puff Pomi de Crăciun”

Plăcintă cu gem

Eclere de căpșuni

Tort Eclair cu fudge de ciocolată Tort Eclair cu fudge de vanilie
Mutaki Shemakha

Shirin-churek

Halva Isfahan

Govud halva

Tykhma cubanez

Kurabye Baku

Kurabye național (folk) Sheker-churek

Aluat foietaj „Rope”

Baku baklava

Tort „Findygly”

Tort cu arahide

Tort "Absheron"

Rula cu nuca si miere

Tort "Ideal"

Tort cremă-nuci

Tort "intim"

baklava Nahicevan

Badam bura

Tort cu fructe

Tort cu migdale

Gyrmabadam-halva

Prăjituri rotunde cu cremă

cu crema de vanilie

Tort "Cadou"

Tort de ciocolata

1'ort puf

Tort "Aer"

Tort „Capriciul doamnei”

Tort „Fărbătoresc”

Tort "Aniversare"

Tort "Baku"

Tort "Karabah"

Tort Belgrad

Tort „Cadou” cu scorțișoară

Tort "Primavara"

Peshvenk-halva

Shor-gogal

h Prajituri stratificate61
5 Tort cirese-capsuni62
6 Tort cu lamaie63
7 Tort „Lapte de pasăre”65
8 Tort cu caș66
10 Bezea de fructe67
11 Tort „Buchet”68
12 Cosuri cu fructe69
13 Tort cu smantana70
15 Tort „Minunat”71
16 Fig jam7α
17 Tort făcut din pesmet74
18 Tort luxuriant75
19 Tort „Praga”76
20 Tort „Arlechin”77
21 Pandișpan de nuci79
23 Plăcintă cu miere80
24 Tort cu strat de nuci8!
2~ Bame82
26 O"7 Baklava Ganja83
2! OQ Duyma gand86
¿y Takhta gyand86
OU Tel halva87
ɔ I 32 Bomboane de pere89
33 Kurabye cu stafide91
34 Kyata Karabakh92
35 Prajituri „Nan Bukhara”93
37 Alarma de vacanta94
38 Sheker-pendir95
39 Bomboane de zahăr96
41 Prajituri cu fulgi de ovaz cu miere98
42 Hyra99
43 Dulceata de gutui100
44 Dulceata de caise101

Dulceata de zmeura103
45 Dulceata de cirese albe, 105
46 Dulceata de pepene galben106
47 Dulceata de agrise109
48 Dulceață de câini111
49 Dulceata de cirese112
50 Sorbet de lamaie 115
51 Hap sherbeti (șerbet de rodie) 117
53 Sorbet cu suc de mere118
54 Dulceata de dovleac121
55 Dulceata de prune122
58 Cherry Zhzle123
58 Sorbet de portocale124
59 Sorbet de sumac125
60 Şerbet cu şofran 126

127

/00 printuri color/dacă cu [iecetpalsh

Dulce ru≡

cfjQ/fbfM/Q/30i/9u

Biroul BAKU (99412)938847

Λβtnop al ediției actuale este profesorul-phoshodrnaliop Tdsein Shaliedovich Tdseinzade.

JgceitH Tdseinzade a fost tsed în 7935 în Tbakd. Tlo viziune asupra lumii - HeggefiJfcuMbiii romancier, man., pentru κotnopoιo getnсκoe atracție phoipodiafiiiI încet, dar βefι∏o a deschis lumea extraordinară φotnouсκgconβa, a căzut vocația, corpul principal al biografiei sale creative.

Din 7955, 7 Tdseinzade a fost liderul și liderul multor fobii presgpizh, iar din 796 7, el a fost câștigătorul premiului „Peniul de aur” al Uniunii Căilor Feroviari.

Primele cărți ale lui JTdseinzade au fost publicate încă din 7969, astăzi sunt peste 60 de tone. Printre acestea se numără celebra serie de ediții cadou „Tblinaria în fogpegrasriyah”, care a fost o imprimare magnifică de la departamentul de tipărire al tiparului „Ulyanovsk 2)”.

Uzke a ieșit în cβetii și a devenit cel mai bine vândut „Kdlinaria azerbaijană”, „Tds kdlinaria”, „Tbdlinaria popoarelor din Tiovolsya de Mijloc”, „Shashlik și zakdski”, „Delicii Jarshoffel”, „Tilovi shebegpa”.

Noua carte „Sweet Fantasy” aflată în fața lor continuă seria.
https://neculaifantanaru.com
https://neculaifantanaru.com/en/